



## ЛИНИЯ С ФУНКЦИЯМИ ПЕРЕКРУТКИ И НАВЕШИВАНИЯ PLH 216

Для сосисок в натуральных, коллагеновых и искусственных оболочках

- **РАЦИОНАЛИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ** благодаря автоматизированному производству сосисок одинаковой длины
- **ПЕРВОКЛАССНОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ** за счет плотного заполнения сосисок абсолютно точной длины (также продуктов в натуральной оболочке)
- **ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ** вследствие высочайшей точности веса порции
- **ГИБКОСТЬ** благодаря разнообразным опция навешивающего устройства:  
индивидуальное группирование, количество петель и расстояния между ними, незаполненные или полные порции
- **БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ** за счет многообразного применения и широкого диапазона калибров
- **ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ** благодаря коротким интервалам времени для переналадки



## Автоматизированное производство сосисок с системой PLH 216

От малых предприятий до индустриального применения

Процесс: **P** Порционирование и перекрутка -

Одинаковая **L** Длина - **H** Навешивание

Свои особые достоинства PLH 216 проявляет при переработке обширного ассортимента смешанной продукции благодаря простоте и оперативности смены видов продукции. Это относится к сосискам в белковых, коллагеновых, искусственных оболочках или свиных оболочках большого калибра.

Высокоточный роторный механизм подачи вакуумного наполнителя Handtmann гарантирует порционирование с точностью до грамма и непрерывную загрузку PLH 216. Автоматический держатель с износоустойчивым приводом и регулируемым гибким механизмом торможения оболочки гарантируют бережную и быструю перекрутку, также и у чувствительных натуральных оболочек.



↑ Вытягивание оболочки с держателем оболочки и цевкой для перекрутки



↑ Устройство для вытягивания оболочки

↑ Датчик распознавания конца оболочки

Система PLH 216 размещает перекрученные колбасные изделия, поделенные на порции прямой или изогнутой формы, местом перекрутки точно на крюки навешивающего устройства. Количество петель и число порций в петле можно свободно выбирать. Частый шаг крючков гарантирует оптимальную загрузку коптильных палок и, таким образом, полную загрузку коптильных и варочных установок, ведущую к снижению стоимости и энергозатрат.



← Передача на навешивающее устройство

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

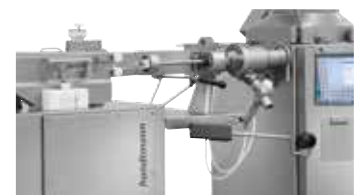
- До 700 порций в мин. в натуральной оболочке
- Для продуктов в натуральных, коллагеновых, искусственных оболочках, калибр 13 – 50 мм
- Длина порций от 25 мм

## ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Интегрирование волчка-приставки GD 93-3
- Устройство для вытягивания оболочек DA 78-6 для вытягивания натуральных оболочек
- Ассистент настройки машины MSA
- Объединение в сеть с помощью программного обеспечения
- НСУ и весов со взвешиванием изделий на палке с НСУ Увеличение уровня на 200 мм (возвышенное рабочее положение навешивающего устройства)
- Возможна поставка PLH 216 в виде версии PLSH 217 с дополнительной функцией «Резки», вследствие этого можно применять ее как линию для навешивания или резки.



↑ Повышение уровня



↑ Волчок-приставка GD 93-3



↑ Комбинация с клипсаторами



↑ PLSH 217 с функцией резки

Патенты (США/Канада):

6,494,311; 7,455,578; 8,210,911; 8,277,293; 9,185,917